



Gemischte Hackfleischpfanne mit Ketjap Manis

auf Glasnudelsalat mit Rotkohl und Karotten



ca. 30min



4 Portionen

Du tummelst dich gedanklich irgendwo in Südostasien herum und träumst von einem schicken Salat mit feinen Vermicelli-Nudeln, würzigem Rotkohl und geraspelten Karotten, auf dem du saftiges, gemischtes Hack mit Ketjap Manis und Lauchzwiebeln anrichtest? Verständlich. So, nun aber aufgewacht, zurück in deine Küche, nichts anbrennen lassen und das köstliche Gericht live und in Farbe erleben. Träumst du noch oder genießt du schon?

Was du von uns bekommst

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 2 Stücke Rotkohl
- 2 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 50ml Ketjap Manis ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne oder Wok
- Wasserkocher
- Küchenreibe
- Küchenschere
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sojabohnen (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 609kcal, Fett 26.6g, Kohlenhydrate 62.5g, Eiweiß 26.7g



1. Rotkohl vorbereiten

In einem Wasserkocher ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden und mit 4EL hellem Essig und je ½TL Salz und Zucker 1-2Min. verkneten, bis er weich wird.



2. Nudeln garen

Die **Nudeln** mit heißem Wasser bedecken und 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Um die Weiterverarbeitung zu erleichtern, ggf. die **Nudeln** mit einer sauberen Schere 1-2-mal durchschneiden. Die **Nudeln** mit dem **Rotkohl** vermengen.



3. Gemüse schneiden

Die **Karotten** ggf. schälen und grob raspeln. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** getrennt in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Pflanzenöl und 1TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze in 3-4Min. krümelig anbraten. Die **weißen Lauchzwiebeln** und den **Knoblauch** hinzugeben und 2-3Min. unter gelegentlichem Rühren braten. Vom Herd nehmen und die **Ketjap Manis** unterrühren.



5. Salat fertigstellen

Die **Karotten** mit den **Nudeln und dem Rotkohl** vermengen. Das **Hackfleisch** auf dem **Nudelsalat** anrichten und mit den **grünen Lauchzwiebeln** garniert servieren.



6. Grüne Freunde

Frische Kräuter wie Koriander, Minze oder Thai-Basilikum lümmeln noch irgendwo rum? Dann ist es nun an der Zeit, sie aus ihrem Versteck zu locken und den Nudelsalat damit zu garnieren.